**ОБҐРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик **закупівлі: крупи,**розміру бюджетного призначення та очікуваної вартості предмета закупівлі

*(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))*

*Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань:****Відділ освіти Тростянецької міської ради Сумської області, вул. Вознесенська 53 в, м. Тростянець, Сумська область, 42000****,****ЄДРПОУ 35157487.***

Категорія замовника згідно ст. 2 закону України “Про публічні закупівлі” – **юридичні особи, які забезпечують потреби держави або територіальної громади.**

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): **ДК 021:2015: 15610000-7: Продукція борошно-круп'яної промисловості (борошно пшеничне вищого гатунку-15612100-2, крупа перлова вищого гатунку -15613000-8, крупа пшенична вищого гатунку (з твердих сортів пшениці)-15613000-8, крупа гречана вищого гатунку- 15613000-8, крупа ячна вищого гатунку -15613000-8, рис (шліфований) вищого гатунку -15614200-7, пшоно шліфоване вищого гатунку-15613000-8)**

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі**:** **Відкриті торги з особливостями**, за № у ЦБД **UA-2023-03-14-011779-a**

**Очікувана вартість закупівлі та бюджетне призначення: 218 000,00 грн.**

**Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі**

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі, враховуючи динаміку цін на товари, доставку, належну якість товару та бюджетне призначення.

**Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

**Технічне завдання**

Товар, запропонований Учасником, повинен відповідати технічним вимогам, встановленим в Технічній специфікації (опис предмета закупівлі), викладеній у даному додатку до Документації.

**Технічна спеціфікація (опис предмета закупівлі)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування предмету закупівлі** | **Опис та характеристики товару** | **Од.****виміру** | **Кількість** | ***Відповід-ність******(так/ні )*** |
| **1.** | **Борошно пшеничне** **(**вищий ґатунок) | Борошно пшеничне вищого ґатунку, колір білий або білий з жовтим відтінком, запах притаманний борошну без сторонніх запахів, без затхлості.Зараженість амбарними шкідниками не допускається. Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Продукція повинна мати відповідний сертифікат якості. Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80%від дати сортування, вказаної в декларації.  | **кг** | **500** |  |
| **2.** | **Крупа перлова****(**вищий ґатунок) | Крупа повинна мати колір від кремового до світло-коричневого, смак і запах відповідає перловій крупі, без затхлого, пліснявого і інших запахів, вивільнено від квіткових плівок, добре відшліфовано. Зараженість амбарними шкідниками не допускається. Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Продукція повинна мати відповідний сертифікат якості. Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від дати сортування, вказаної в декларації. | **кг** | **600** |  |
| **3.** | **Крупа пшенична**з твердих сортів пшениці(вищий ґатунок) | Крупа пшенична повинна мати коричневий колірн з кремовим відтінком, притаманний крупі смак та запах, чиста, суха, без затхлості та плісняви. Зараженість амбарними шкідниками не допускається. Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Продукція повинна мати відповідний сертифікат якості. Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від дати сортування, вказаної в декларації.  | **кг** | **2000** |  |
| **4.** | **Крупа гречана****(**вищий ґатунок) | Ядра гречки цілі або надколоті. Колір - коричневий різних відтінків. Запах відповідає крупі даного виду, без затхлого, пліснявого або інших сторонніх запахів. Крупа чиста без сміття, без шкідників. Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Продукція повинна мати відповідний сертифікат якості.Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від дати сортування, вказаної в декларації. | **кг** | **800** |  |
| **5.** | **Крупа ячна****(**вищий ґатунок) | Крупа ячна частинки подріблених ядер різного розміру та форми, від білого до світло-кремового різних відтінків, повністю звільнені від квіткових плівок і частково від плодових оболонок. Зараженість амбарними шкідниками не допускається. Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Продукція повинна мати відповідний сертифікат якості. Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80%від дати сортування, вказаної в декларації.  | **кг** | **300** |  |
| **6.** | **Рис (шліфований)**(вищий ґатунок) | Рис круглий, шліфований, сухий, повинен мати типове забарвлення, запах та смак. Без сторонніх домішок, шкідників, не мати присмаку гіркоти, кислоти, плісняви. Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Продукція повинна мати відповідний сертифікат якості.Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від дати сортування, вказаної в декларації.  | **кг** | **700** |  |
| **7.** | **Пшоно (шліфоване)**(вищий ґатунок) |  Пшоно шліфоване чисте без сміття повинно мати жовтий колір різних відтінків, притаманний пшону смак та запах , бути чистим , сухим, без затхлості та плісняви. Фасування товару повинно відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження).Відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Продукція повинна мати відповідний сертифікат якості. Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від дати сортування, вказаної в декларації.  | **кг** | **1000** |  |

 Товар повинен відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про дитяче харчування», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. №305 «Про затвердженнянорм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

1. Якщо поставлений товар виявиться неякісним, або таким, що не відповідає умовам,Постачальник зобов’язаний замінити цей товар у продовж 12 годин. Всі витрати, пов’язані із заміною товару неналежної якості несе Постачальник.
2. Строк (термін) поставки (передачі) товару: до 31 грудня 2023 р., дні поставки в заклади освіти– понеділок до 08:00) у кожний заклад освіти окремо.
3. Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями транспортом учасника-переможця, (спеціально обладнаним транспортом учасника-переможця з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару), згідно наданих попереднього тижня заявок замовником.

 Замовник залишає за собою право у будь-який час відбирати зразки товару для проведення досліджень на відповідність наданим документам щодо якості та безпеки в спеціально акредитованих лабораторіях. Вартість проведення досліджень сплачує Учасник. В разі встановлення невідповідності поставленого товару заданим параметрам Замовник залишає за собою право на розірвання договору про закупівлю.

1. Доставка до місця поставки товару, навантаження та розвантаження, здійснюється Учасником за його власний рахунок та входить до ціни товару.
2. Товар повинен мати на своєму маркуванні позначення, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт.
3. Харчові продукти не повинні містити генетично модифікованих організмів.
4. Кожну партія товару повинна супроводжувати посвідченням про якість або декларація виробника, в якому вказати №; дата видачі: найменування потужності виробника та його № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації: найменування постачальника, його адреса та № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації, найменування вантажоодержувача; найменування продукту; одиниці виміру; кількість ; дата виробництва; дата випуску; умови зберігання в холодильнику (складі) – температура при необхідності вологість; термін зберігання; згідно якого нормативного документа продукт виготовлений (ДСТУ, ТУ та ін.); гатунок, категорія, органолептична оцінка, тощо.
5. Маркування харчових продуктів повинне відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

**Учасник надає у складі своєї тендерної пропозиції наступні документи, які підтверджують якість та безпечність запропонованого товару** :

1. Копію відповідного дозволу або копію ліцензії на право займатися відповідною діяльністю (у випадках передбачених законодавством).

2. Копії документів на предмет закупівлі, що засвідчують якість та безпеку запропонованого товару (копії сертифікатів відповідності та/або копії сертифікатів якості та/або копії висновків санітарно-епідеміологічної експертизи на предмет закупівлі та/або копія декларації виробника, та/ або копія посвідчення якості).

3. Інформація про безпечність харчових продуктів вимогам чинного законодавства в сфері безпечності харчових продуктів, повинна бути підтверджена наступними документами: з метою підтвердження запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), Учасник надає документи, що підтверджують те, що Учасник запровадив обов’язкові постійно діючі процедури, засновані на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), а саме:

- сертифікат, що посвідчує, що система управління безпечністю харчових продуктів відповідає ДСТУ ISO 22000 «Системи управління безпечністю харчових продуктів» чинних на дату розкриття пропозиції;

1. 4. Інформаційна довідка, складена в довільній формі щодо походження продукції із зазначенням країни виробника.
2. 5. Позитивний Акт складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров’я та благополуччя тварин. Акт повинен бути складений компетентним органом, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.
3. 6. Акт (інше підтвердження) проведення дезінфекції транспортного засобу та результатів дослідження на якість дезінфекції та якість миття після дезінфекції (не пізніше місячної давнини).
4. 7. Надати експлуатаційний дозвіл, або підтвердження про державну реєстрацію оператора ринку.
5. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (маскою, халатом або фартуком та рукавицями).
6. Учасники можуть додатково надавати у складі пропозицій інші документи та інформацію, які на їх думку, підтверджують відповідність пропозицій технічним, якісним та іншим характеристикам (вимогам) предмета закупівлі, передбаченим у цьому Додатку.
7. ***Примітка:*** *Якщо ця технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, таке посилання є необхідним та обгрунтованим. Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз “або еквівалент”.*
8. *Посада, прізвище, ініціали, власноручний підпис уповноваженої особи Учасника, завірені печаткою (у разі її використання).*

**Ми,**  *(назва Учасника)* **підтверджуємо свою можливість і готовність виконувати вищезазначені вимоги Замовника.**

 (посада) (підпис, М.П.) (Прізвище, Ініціали)